

Franken für die Sinne

Was zeichnet eine Genussregion aus? Der nordbayerische Landstrich gibt die Antwort: Hier hat jeder Ort seinen ganz besonderen Reiz



Spezialität:
Bratwürste
mit einer
Prise Liebe



Imposanter
Anblick, aber
nicht zu
vergleichen
mit der
Pracht
innen: die
Würzburger
Residenz

Weinfest an
einem lauen
Sommerabend:
gemütliches
Beisammensein
im Weingut am
Stein in Würzburg



Text: Angelika Brecht-Levy

Wer die Region im Norden Bayerns bereist, entdeckt Deutschlands sinnlichste Seite. 4,5 Millionen Einwohner rollen das R,

werden aber ganz weich bei T und P. Ihren Dialekt pflegen die Franken so leidenschaftlich wie alles in ihrer Heimat: Kultur, Architektur und Kulinarik.

Meine Reise durch die fränkische Idylle starte ich in Würzburg mit seiner „barocken Brachd“, wie die Einheimischen ihre Residenz nennen. Der glänzende Goldrausch ihrer opulenten Säle wirkt ansteckend: Im Treppenhaus überwältigt mich der Wunsch zu fliegen, um alle pikanten Details im monumentalen Deckenfresko des Venezianers





Sieht nicht nur nach Italien aus, sondern heißt auch so: das Fischerviertel Klein-Venedig in Bamberg

Tip
aus der
Redaktion

Frankenwein wird in Bocksbeutel abgefüllt – flache, bauchige Flaschen



„Ich liebe meine fränkische Heimat“

Hubert Kieser, Art Director der bella, ist in Franken aufgewachsen. Selbst als langjähriger Wahl-Hamburger fühlt er eine tiefe Verbundenheit zu Land und Leuten seiner Heimat. Als Kind ging er zur Weinernte in die Weinberge seiner Tante Wilma. Noch heute schickt sie ihm Bocksbeutel mit Wein aus eigener Produktion in den Norden – ein Stück Zuhause in der Flasche. Auch online erhältlich, ab 5,50 €, z. B. über www.frankenweinliebhaber.de

in der Mohrenstraße 6 treffen sich die Frauen vom „Nadelspiel“, entspannen beim Stricken und Häkeln, bei einer Tasse Tee und bei Scones.

Wie ein Zwilling klebt Nürnberg an Fürth. Die beiden Städte sind zusammengewachsen. Auch hier schlagen Romantikerherzen höher. Wo sonst finden Paare etliche Top-Locations für eine Auszeit zu zweit? Zum Beispiel am



Kalorien?
Keine zu sehen!

rauschenden Rad der Satzinger Wassermühle, auf der Terrasse der Kaiserburg oder auf dem Henkersteg. Wer vor lauter Schwärmerei hungrig wird, sollte am Abend Nürnbergs bunte Spezialitäten probieren: Blaue Zipfel (in Essig gegarte Bratwürste) und rotes Bier.

Der Genuss wird in Franken keinesfalls zu kurz kommen. Da lohnt sich vor allem ein Abstecher ins Umland, zum Beispiel ins Fränkische Weinland im Maindreieck. In der lieblichen Heimat von Müller-Thurgau, Silvaner und zahlreichen anderen Traubensorten wird der Rebensaft im berühmten Bocksbeutel abgefüllt: das geschützte Markenzeichen des Frankenweins. Viele traditionelle Weinfeste locken den ganzen Sommer und Herbst genussfreudige Gäste hierher.

Zum Abschluss treffe ich im Winzerstädtchen Iphofen Freunde, um die Frankentour mit entspannten Wanderungen durch Weinberge, das uralte Mainbernheim und den Steigerwald ausklingen zu lassen. Wir sind uns einig: Die Franken besucht man nicht einfach nur, man sieht, schmeckt, hört, riecht und fühlt sie – eben mit allen Sinnen. ●



Das zischt! Ein frisches „Seidla“ Bier ist die Offenbarung schlechthin – nicht nur für Franken

Tiepolo mit den Augen zu verschlingen. 2,5 Kilo Blattgold verzieren 600 Quadratmeter Spiegel im Saal. Kleine Besucher fasziniert ein kostbares Karussell, das ein Großherzog vor 200 Jahren seinen Kindern schenkte.

Himmlicher Duft, köstlicher Geschmack

Weniger üppig, dafür aber umso märchenhafter lockt Bamberg mit den roten Dächern seiner Altstadt. Im Garten der Neuen Residenz verschwenden 4500 Rosenstöcke ihren Duft und machen Besucherinnen schwach. Wenn es um die Namen ihrer Kreationen geht (zum Beispiel „Gelber Engel“), kennt die Fantasie der Rosenzüchter keine Grenzen.

Köstliche Spezialitäten mit ebenso einfallsreichen Bezeichnungen entdecke ich in den verschlungenen Gassen der UNESCO-Welterbe-Altstadt: Die Hofbäckerei Seel bietet „Geschnittene Hasen“ und „Hörnla“ an – Schmalz- und Buttergebäck vom Feinsten. Kalorien? Keine

einzig zu sehen! Auch Bierbanausen bringt Bamberg das Trinken bei. Kleine Hausbrauereien wie Schlenkerla laden zur Verkostung von Rauchbier, Urbock, Jungbier. Blond, rot, schwarz, Bretter voller bunter Biere – nicht nur an heißen Tagen unwiderstehlich. Besonders schön: Im Sommer schmausen die Franken „auf dem Keller“, in Biergärten direkt über den Braukellern.

Das lässt Romantikerherzen höherschlagen

Jung und quirlig präsentiert sich dagegen Fürth, obwohl es bereits seinen 1011. Geburtstag feiert. In lauen Spätsommernächten ziehen lachende Cliquen durch die verwinkelten Gassen, im Innenhof des alten Rathauses führen Nachwuchs-Schauspieler Shakespeare-Stücke auf. Vom Turm blicken Verliebte auf verborgene grüne Höfe, Gläser klingen und Musik. Im englisch angehauchten Süßkramladen

Hereinspaziert! Wer kann bei diesem schönen Anblick wie hier im Wirtshaus „Kettensteg“ in Nürnberg widerstehen?



GUT ZU WISSEN

Infos & Tipps

Alles in einem

Die Rundtour Würzburg-Bamberg-Fürth-Nürnberg-Dinkelsbühl-Iphofen ist etwa 360 Kilometer lang. Die Orte lassen sich gut per Bahn erreichen, z. B. mit dem Franken-Hopper-Ticket für 11,80 Euro p. P.

Unterkunft und Verpflegung

„Das Kleine Hotel“ in Iphofen: ÜN/F ab 109 Euro pro Nacht/DZ, www.das-kleine-hotel-iphofen.de

Restaurant „Deutsches Haus“ von 1440 in Dinkelsbühl: innovative deutsche Küche, Top-Sommerdrinks, www.deutsches-haus-dkb.de

Mehr Infos

www.frankentourismus.de und www.nordbayern.de